

# Crémant d'Alsace *La Grande Cuvée* BRUT

*Le Crémant d'Alsace est le vin idéal pour accompagner vos moments privilégiés.  
Ses fines bulles et sa fraîcheur et sa fraîcheur vous ouvriront l'appétit pour la suite de la dégustation.*



*Vinum*  
MAGAZINE FOR WINE CULTURE

## APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE

**Cépage :** 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay  
**Sucrosité :** Extra-Brut  
**Contenance :** 750 ml

## VINIFICATION

Issu d'une sélection de raisins récoltés tôt à la main, afin de conserver vigueur et richesse aromatique. Processus de « solera » à partir de 10 millésimes. Entre 15 et 20 % de vins de réserve.

Séparation des jus pour ne garder que le meilleur. Ils sont vinifiés et élevés en bouteille pendant une période minimale de 95 mois, en respectant le processus de vinification traditionnel. Dégorgement annuel pour conserver la fraîcheur.

## DÉGUSTATION

**Œil** Robe dorée, fines bulles délicates.  
**Nez** Arômes de fleurs blanches et de pêche, note de brioche grillée.  
**Bouche** Croustillante et désaltérante, Crémant fin et équilibré.

## SERVICE

À servir entre 6 et 8°C.

## ACCORDS METS & VIN

En apéritif, il accompagne le caviar, les toasts fins, les poissons, les desserts glacés ou les tartes aux fruits.

## GARDE

Un vin de garde qui évoluera vers des notes toastées. Il peut également être dégusté jeune pour sa vigueur et ses arômes de fleurs.

**Alcool :** 12.0 % vol.  
**Sucres résiduels :** 4.20 g/L  
**Acidité Totale :** 5.30 g/L (exprimé en H2SO4)

